

Sumak Şerbeti

Toplam 130 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~55 kcal

Açılış 11/10

Tane sumak 15 dakika bekletilip limon ve şekerle ferah içeceğe dönüştüğü şerbet.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Tane sumak
- 1.5 litre Su
- 0.8 su bardağı Şeker
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 6 yaprak Nane

Yapılışı

1. Sumak 15 dakika bekletin.
2. Karışımı şeker ve limon suyuyla karıştırın.
3. Şerbeti nane ve buzla servis edin.

PÜF NOKTASI

Sumak kaynatmayı soğuk demleme ekşi aromasını daha temiz verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Bol buzlu bardakta, üstüne birkaç nane yaprağıyla birlikte soğuk sunun.